

Procedimientos Del Lavar de las Manos

1

Lave las manos con agua caliente.

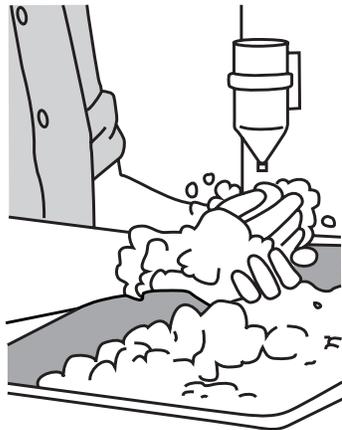
2

Aplique una cucharada de jabón del dispensador y espuma el jabón hasta el codo.



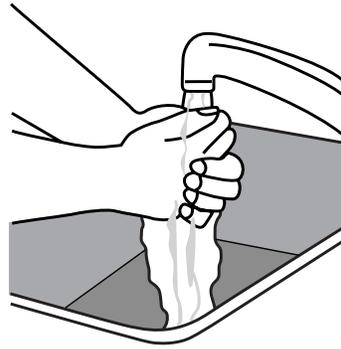
3

Frote las manos juntas por lo menos 20 segundos (cante los ABC).



4

Lave todas las superficies en las manos, los dedos y las muñecas, alrededor y debajo de las uñas, alrededor de los anillos, y tan alto de los brazos como sea posible.

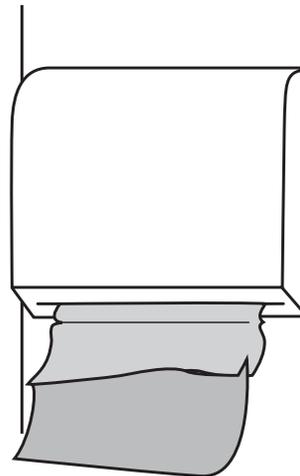


5

Enjuagese al fondo debajo del choro de agua.

6

Seqúese con las toallas de papel o el secador del aire caliente.



7

Cierre las llaves de agua mientras sostiene las toallas de papel.

Lave siempre las manos a fondo:

- antes de volver a las actividades de la preparación de alimento.
- después de visitar le baño.
- después de tomar un descanso.
- después de tocar el pelo, la cara, el dinero, la basura o los platos sucios.

Para más información contacte



County of San Bernardino • Department of Public Health
DIVISION OF ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

Visite nuestro web site: www.sbcounty.gov/dehs

FOOD PROGRAM

ONTARIO (909) 458-9672

SAN BERNARDINO (909) 387-4608

VICTORVILLE (760) 243-3773

510120VINDD
March 2007